

NEW!

美食の国フランスのブランド「ティファール」が日本の炊飯器に挑戦！  
**「ザ・ライス 遠赤外線 IH 炊飯器 5.5 合」を新発売！**  
遠赤外線と高火力 IH で、お米を芯から一気に直火炊き！  
いつものごはんがもっとおいしく

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都港区/代表取締役社長:アンドリュー・ブバラ)は、2022 年 10 月 14 日、ティファールから「ザ・ライス 遠赤外線 IH 炊飯器 5.5 合」を新発売します。

電気ケトルをはじめ、電気圧力鍋、アイロンなどでお馴染みのティファールは、美食の国・フランス生まれの調理器具・小型家電のグローバルブランドです。優れた性能・デザインだけでなく、ティファールの製品には常に“使うことで暮らしが豊かになる”さまざまな工夫やアイディアが散りばめられています。そんなユーザーファーストの製品開発を身上とするティファールが、新たに炊飯器市場へ参入します。

「ザ・ライス 遠赤外線 IH 炊飯器 5.5 合」は、ティファール独自のふたから放出する遠赤外線(※)と熱の対流を起こす高火力 IH が、お米を芯から一気に炊き上げることで、お米の表面にハリを生み出し、甘みを閉じ込めるので、粒立ちの良い旨みの凝縮した食べ応えのあるおいしいごはんが炊き上がります。

また、ティファール独自の球状釜の形状とこだわりの材質で、さらにおいしさを引き出します。上下 55 度の角度をつけた球状釜が、大きな熱対流と循環を促し、発熱効率の高い「鉄」と熱伝導に優れた「アルミニウム」を組み合わせた釜が、釜内の熱をすばやく均一に伝えます。さらに、段付釜縁(だんつきかまふち)の厚釜が、熱を逃がさず包み込むように炊き上げることで、お米本来のおいしさを引き出します。

保温時も、断続的に放出される遠赤外線と側面の加熱ベルト・断熱層、底面 IH の組み合わせで、最適な温度で釜の内部温度を均一に、かつ安定して保ちます。そのため、長時間保温しても炊きたてのように粒立ちが良く、白く輝きのあるごはんを保ちます。

また、10 種類の炊飯メニューや冷凍ごはんメニューなど毎日使いやすい機能や、フルフラットパネル・フレイムに洗浄機能など、お手入れも簡単なので、毎日の使い勝手の良さも追求しています。

製品ラインナップはブラックとメタリックの2色からお選びいただけます。おいしさを追求したティファールの炊飯器「ザ・ライス 遠赤外線 IH 炊飯器 5.5 合」で炊いたごはんは、お米本来の粒立ちや旨み、甘み、香りが豊かで、どんな料理とも相性抜群。“理想のごはん”とともに囲む食卓が、毎日に彩りや潤い、そして笑顔や会話を運んでくれるはずです。※遠赤外線を用いた炊飯技術は、ティファールの独自技術です。

ザ・ライス 遠赤外線 IH 炊飯器 5.5 合



ブラック



メタリック



※遠赤外線のイメージ

## 「ザ・ライス 遠赤外線 IH 炊飯器 5.5 合」製品特長

### ■おいしいごはんの秘密(1)

ふたから直接放出される遠赤外線と高火力 IH で、お米の芯から一気に直火炊き！

### ■ふたから放出する遠赤外線

ふたから放出される遠赤外線が、一粒一粒のお米に直接熱を届けるので、お米の表面にハリがでて、甘みを閉じ込め、粒立ちの良い、旨みの凝縮したごはんに炊き上げます。



※イメージ図



#### 【遠赤外線とは？】

光・電磁波の一種で、 $3\mu\text{m}\sim 1,000\mu\text{m}$ (ミクロン)の波長領域にあるものを遠赤外線と呼びます。遠赤外線自体が熱をもっているわけではなく、物質の表面に到達し吸収された瞬間に熱に変化します。ほとんどの食材・物質の吸収波長領域が $2\mu\text{m}\sim 20\mu\text{m}$ の間にあるため、遠赤外線はこれらに熱をよく伝え、浸透させる性質を持っています。

### ■高火力 IH

釜を下部からしっかりと包み込むように、高火力 IH 層が、熱の対流をおこしながら、一粒・一粒をお米の芯から均一に素早く炊き上げます。



※イメージ図

## ■おいしいごはんの秘密(2)

ティファール独自の球状釜とこだわりの材質で、おいしさをさらに引き出す

### ■球状釜の形状とこだわりの材質

遠赤外線と高火力 IH を活かす釜の形状と材質が発熱効率・熱伝導・熱循環を高め、釜内の熱を均一に伝えます。さらに厚みを持たせた釜がじっくりと熱を蓄え、お米本来のおいしさを存分に引き出します。

#### ●大きな熱対流を起こす炊飯に最適な形状

上下 55 度の角度を施した釜で、大きな熱対流と熱循環を促し、加熱ムラを抑えて、中心までふっくら炊き上げます。

#### ●釜の外への放熱を抑える

##### 段付釜縁(だんつきかまふち)

釜の縁を厚くし段を付けることで、放熱を抑えるので、釜の中に熱を閉じ込め、沸騰効率を高め、熱循環を促します。



### ■高火力を活かす材質

#### ●発熱効率と熱伝導に優れたこだわりの材質

発熱効率の良い「鉄」と熱伝導に優れた「アルミ」を組み込み、釜内を素早く均一に加熱。内側は 2 層のノンスティックコーティングでごはんのこびりつきも防ぎます。

#### ●高い蓄熱効果を発揮する厚み

釜に約 3mm の厚みを持たせることで、じっくり熱を蓄え、包み込むように炊き上げます。



\*取扱説明書の記載事項にそわない使い方をされた場合は対象外となります。



お米の表面にハリを生み出し、甘みを閉じ込めるので、粒立ちの良い旨みの凝縮した食べ応えのあるごはんに！

ごはんの粒立ち・粒感\*1

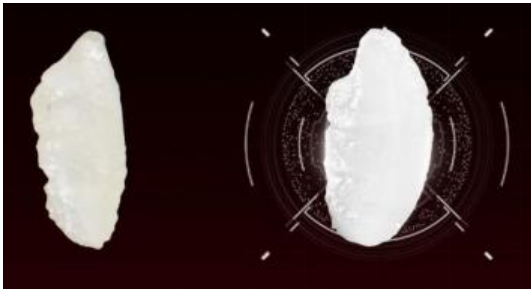


ごはんの甘み\*2



※自社調べ（弊社の遠赤外線IH炊飯器とIH炊飯器での比較） \*1 炊飯前後のお米の大きさの比較（%） \*2 還元糖の重量と米の総重量（mg/g）

通常の IH 炊飯器      遠赤外線 IH 炊飯器

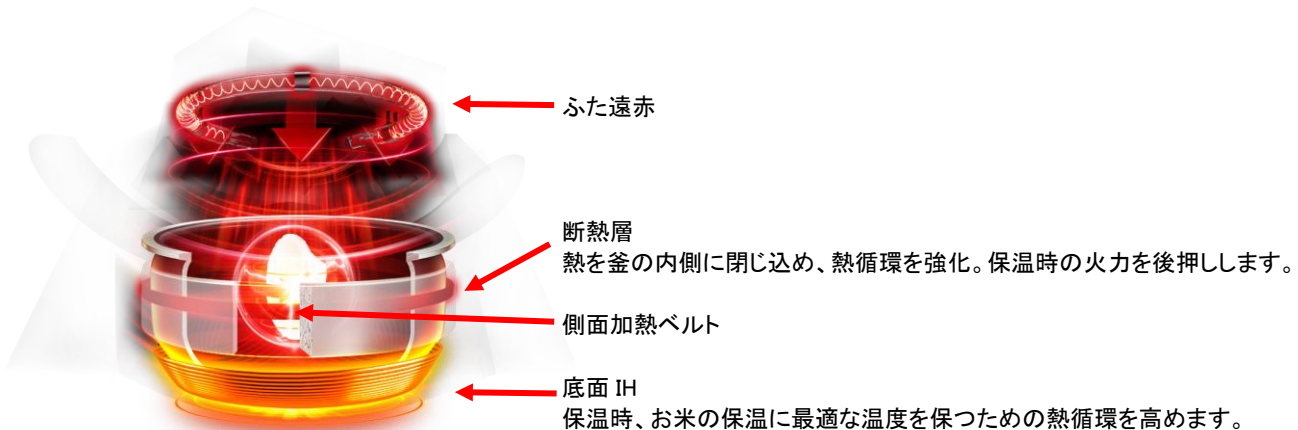


お米の表面にハリがでて、粒立ちが良いごはんに！

※イメージ図

## ■遠赤外線保温でおいしい状態をキープ

保温時も断続的に放出される遠赤外線と側面の加熱ベルト・断熱層、底面 IH の組み合わせで、お米の保温に最適な温度で釜の内部温度を均一に、かつ安定して保ちます。長時間経過しても炊き立てのような、粒立ちが良いごはんがおいしいまま保温できます。



## ■炊飯機能が充実しているから、毎日使いやすい！

### ●炊飯・メニュー

毎日の炊飯に使いやすい10種類の炊飯・メニュー(5種類の炊飯と5種類のメニュー)を選ぶことができます。

お粥やすしめしなども簡単に炊けます。

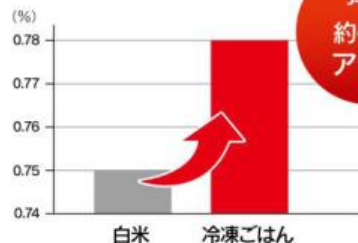
炊飯	メニュー
白米	すしめし
無洗米	炊き込み
玄米	冷凍ごはん
雑穀米	お粥
長粒米	玄米・雑穀粥

### ●冷凍ごはんメニュー

最後の炊飯工程で、炊き上がり時間を絶妙に調整し、お米の水分を蒸発しにくくしているため、お米に弾力があり、粒立ちの良いごはんが炊き上がります。冷凍し電子レンジなどで再加熱しても、ベチャつかずハリ・粒立ちの良いおいしいごはんが保てるので、作り置きにも便利です。

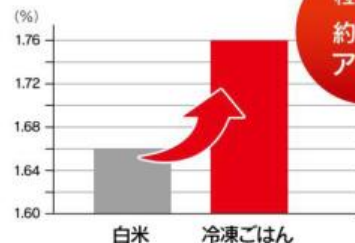


### ごはんの弾力\*



弾力  
約4%  
アップ

### ごはんの粒立ち/粒感\*



粒立ち  
約6%  
アップ

\* 遠赤外線IH炊飯器でごはんを「白米」「冷凍ごはん」メニューで炊飯し、冷蔵庫で24時間冷凍した後、電子レンジで解凍した後の結果。(当社調べ)

### ●3種類の炊き上がり

3種類(やわらか、ふつう、かため)から選択可能です。

※白米・無洗米のみ。

### ●2つの予約タイマー付き

朝ごはん・夜ごはんの炊飯用に2つの予約時刻で炊き上がりの時間をセット。



### ●エコ炊飯(消費電力削減)

消費電力を抑えて炊くことで、毎日使う炊飯器なので、経済的に使用できます。

※年間目安エネルギー料金: 2,551円(エコ炊飯時)。

1回当たりの炊飯時消費電力量(Wh) <sup>*1</sup>	143.4
1時間当たりの保温時消費電力量(Wh) <sup>*1</sup>	19
目標年度 省エネ基準達成率(%)	104.2
2008年度 年間消費電力量(kWh/年)	82.3 <sup>*2</sup>



このマークは、省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

※電気代は1kWh/31円(税込)で計算。

\*1 消費電力量は、炊飯量、ご使用のメニュー等によって異なります。

\*2 エコ炊飯時。

### ●早炊き炊飯(30分以内の炊飯)

「早炊き」設定が可能です。通常炊飯で50分のところ、早炊きなら26分と24分の時短がかないます。

通常炊飯	早炊き炊飯
50分	26分

※白米・無洗米のみ。

※通常炊飯は、白米・無洗米(ふつう)の場合。

※早炊き炊飯は、無洗米の場合。

## ■毎日使いやすく、お手入れも簡単！

### ●見やすく使いやすいタッチパネル



### ●スタンディングしゃもじ付き

スタンディングタイプで置き場所に困りません。持ち手は握りやすく、ごはんをよそしやすい形状となっています。



### ●フルフラットパネル・フラットフレーム

ボタンなどの凹凸がなく、フラットなトップパネルはお手入れ簡単！ 中のフレームもサッと拭きやすいようフラットに。

フルフラットパネル



フラットフレーム



### ●洗浄機能

炊き込みご飯を炊いた後など、気になる釜内のおいを洗浄します。



### ●内蓋・釜・蒸気口の3点のみを洗うだけ

洗うパーツは内蓋、釜、蒸気口だけでOKです。  
※付属品を除く。



### ●食洗機に対応

内蓋、炊飯用カップ、蒸気口、しゃもじは食洗機をお使いいただけます。



## ティファール 炊飯器

製品名 品番	<b>NEW !</b> ザ・ライス 遠赤外線 IH 炊飯器 5.5 合 ブラック RK8808JP	<b>NEW !</b> ザ・ライス 遠赤外線 IH 炊飯器 5.5 合 メタリック RK880CJP
製品画像		
参考価格 (税込み)*	63,700 円	
製品サイズ W×D×H	約 312×258×232 mm	
製品重量	約 5.1kg	
炊飯容量(白米)	1.0L 5.5 合炊き	
炊飯モード メニューモード	白米・無洗米・玄米・雑穀米・長粒米 すしめし・炊き込み・冷凍ごはん・お粥・玄米/雑穀粥	
早炊き/エコ炊飯	● / ●	
釜厚さ	約 3mm 釜内面コーティング：3 年保証 (取扱説明書の記載事項にそわない使い方をされた場合は対象外となります。)	
コードの長さ	約 1.0m (マグネットプラグ式)	
定格消費電力 電源	1,150W 100V 50-60Hz	
付属品	スタンディングしゃもじ、炊飯用カップ	

\* 本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。

【ティファール】 <https://www.t-fal.co.jp/>

ティファールの製品情報・生活に役立つ楽しいコンテンツやレシピがいっぱい！

※写真、イラストはイメージです。印刷のため、実際の色と多少異なる場合がございます。また、このリリース記載の情報（製品価格、製品仕様、デザイン、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL 等）は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

### 《読者の方のお問い合わせ》

株式会社グループセブ ジャパン ティファールお客様相談センター



0570-077-772

### 《本件の掲載に関する問い合わせ先》

株式会社博報堂 Gravity ティファール PR 担当：野島・辻 Mail : t-fal@comnet.co.jp

〒107-0061 東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE4F TEL 070-4505-3325 FAX 03-3405-9730